

Portions à chauffer



Bœuf aux légumes



Boulettes de viande
et pâtes



Tchiken tikka masala



Tchiken tikka masala
#9B26FF



Pâtes au poulet
champignons
et crème fraîche



Poulet aux légumes



Poulet en sauce
aux pommes de terre



Saucisse de dinde
pomme de terre
casserole



Légumes en sauce curry

Portions Lyophilisées



La lyophilisation a apporté des atouts essentiels :

- 1- économie de poids et d'encombrement et surtout une alimentation équilibrée.
- 2- Préservation de la qualité diététique et organoleptique des aliments.
- 3- Réhydratation quasi instantanée sans nécessité de cuisson.
- 4- Diminution conséquente de poids jusqu'à 10 fois le poids initial.
- 5- Technique de conservation ne nécessitant ni conservateurs, ni additifs.
- 6- Conservation de 18 mois à 4 ans dans leur emballage sous-vide
- 7- Stockage à température ambiante
- 8- Préservation des qualités organoleptiques
- 9- Excellente résistance aux chocs et manipulations

Portions autochauffantes



La portion autochauffante est un plat cuisiné appertisé individuel monté sur son propre réchaud autonome, à usage unique et accompagné de couverts et serviette jetables. Ce procédé exclusif offre toutes les garanties d'hygiène, de fiabilité et de sécurité. Il s'utilise partout où il n'est pas possible de réchauffer son repas. Il se déguste directement dans son emballage avec couverts et serviette inclus. Donnant la possibilité de se restaurer d'un plat chaud en toutes circonstances

